

El temperament de la xocolata realitzat per: Marc Pablo Saló

Introducció

Aquest treball de fi de grau, és un treball de divulgació que consisteix en explicar una etapa concreta del procés de fabricació de la xocolata, el temperament, que és completament necessària per a obtenir un producte final adequat i atractiu per al consumidor.

Aquesta explicació es transmet al lector mitjançant un article de Viquipèdia. Allà es pot trobar informació referent a la xocolata, però l'etapa de temperament s'hi tracta de manera molt incompleta. Així, aquest treball serveix per enriquir l'explicació bàsica sobre la xocolata que hi ha a la Viquipèdia i poder remarcar amb més detall l'etapa del temperament, de la qual, pel que fa a l'àmbit artesanal encara se'n pot trobar una mica d'informació però, pel que fa a l'àmbit industrial se'n pot obtenir molt poca.

A més, a part de l'etapa del temperament de la xocolata, el treball explica un defecte de qualitat molt destacat d'aquest producte, el *fat bloom*, que pot estar relacionat amb un temperament incorrecte.

Finalment, també s'esmenten i s'explica el funcionament d'alguns temperadors, tot i que la informació que he pogut consultar i difondre és molt limitada, ja que les empreses s'acostumen a reservar-la per a si mateixes, per a no desvetllar possibles secrets dels seus productes i equips.

Interès social, educatiu o divulgatiu

Aquest treball pot aportar informació molt interessant per a qui vulgui descobrir alguns dels secrets d'un producte tan conegut i desitjat per gran part de la població com és la xocolata.

Ja no només pel que fa a la informació que es podrà obtenir de manera fàcil, aquest treball ajuda a contribuir a la difusió de la Ciència i tecnologia dels aliments a la Viquipèdia, una web molt coneguda i usada per a satisfer curiositats o dubtes diversos, i que acostuma a ser dels primers recursos que s'usen per a trobar resposta. Per aquest motiu, s'ha intentat exposar la informació de manera força senzilla per al lector, sense tecnicismes ja siguin científics o d'algun altre àmbit, i fent que la lectura sigui de fàcil comprensió per a la major part del públic.

Concretament, com s'ha comentat anteriorment, l'etapa del temperament és de les més complicades en l'elaboració de la xocolata, i en les que s'ha de tenir un control total del procés, ja que sinó el producte pot sortir defectuós. Per tant, és una etapa prou important del procés com per dedicar-li un article exclusiu a la Viquipèdia. Gràcies a aquest article, els possibles lectors interessats en aquest tema podran satisfer la seva curiositat i resoldre els seus dubtes d'una manera més eficient i completa.

Per tant com a resum final, considero que aquest treball té un interès divulgatiu, perquè proporciona informació sobre alguns aspectes complexos d'un producte molt quotidià i proper a la població, la xocolata, però de manera senzilla i entenedora, i sense que les persones interessades hagin de recórrer a documents científico-tècnics. I d'altra banda, també pot tenir un interès educatiu, ja que si alguna persona interessada busca informació sobre el temperament, no li serà tan difícil arribar a obtenir la informació verídica i, en cas que la vulgui constatar, disposarà d'una sèrie de referències bibliogràfiques que li permetran arribar a les fonts d'informació de manera fàcil i ràpida.

Àmbit i metodologia d'aplicació

Aquest treball de fi de grau no només implica una feina de recerca d'informació i explicació adaptada a tots els lectors de la Viquipèdia, sinó que també suposa aprendre a fer servir l'eina de treball que utilitza la Viquipèdia per a poder penjar informació, taules i fotografies, i que aquestes quedin presentades d'una manera correcta a la web.

Aquest és el link que condueix a l'article de la Viquipèdia sobre el temperament de la xocolata que he redactat per aquest Treball de fi de grau:

https://ca.wikipedia.org/wiki/Temperament_de_la_xocolata

Millores esperades

En els articles de la Viquipèdia on es parla de la xocolata (<https://ca.wikipedia.org/wiki/Xocolata>) i de la mantega de cacau (https://ca.wikipedia.org/wiki/Mantega_de_cacau), només s'esmenten breument i per sobre, les fases del temperament i els tipus de cristalls que pot tenir la mantega de cacau, que és vital controlar si es vol fabricar un producte de perfectes característiques organolèptiques. En l'article sobre el temperament de la xocolata redactat per presentar aquest Treball de fi de grau, no només s'explica això i de manera més extensa, sinó que

també es parla del fenomen del *fat bloom*, de les temperatures utilitzades a cada fase del procés, d'altres mètodes utilitzats en indústria, de tipus de temperadors, els equips que realitzen el temperament de la xocolata, de les maneres de mesurar el temperament, de possibles mètodes emergents diferents a l'ús de la temperatura per a temperar i de correctes condicions d'emmagatzematge de la xocolata.

D'aquesta manera, la Viquipèdia disposa de més informació sobre un tema molt poc tractat, i es tracta d'informació procedent majoritàriament de documents científico-tècnics, com llibres d'autors reconeguts en el seu àmbit i revistes indexades.